



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | September 2010

Rehleber im Schweinenetz auf Wildkräutergemüse

Von Küchenchef Heiko Lerch, Historisches Gasthaus Haddeby



Zutaten für 4 Personen

- 200g Rehleber
- 350g Schweineschulter
- 1 Ei
- 2 entrindete Brötchen
- 0,1 l warme Milch
- Etwas Zitronenschale
- 1 Essl. Majoran
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 1 Bund gehackte Petersilie
- 1 Stängel Liebstöckel
- 6 Wacholderbeeren
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 4 Essl. Sonnenblumenöl
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1 gewässertes Schweinenetz
- 2 Essl. Speckstreifen
- 1 Zwiebel in dünnen Ringen
- Rosmarin und Thymian

Zubereitung

Rehleber und Schweineschulter durch die feine Scheibe vom Fleischwolf drehen. Ei, die in warme Milch eingeweichten Brötchen, Zitronenschale, Majoran, Petersilie, zerstoßene Wacholderbeeren und Liebstöckel hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss kräftig abschmecken.

Das Schweinenetz in 8 Teile schneiden und die Masse portionsweise (8-mal 75g) einwickeln und in Öl anbraten. Ein Blech einölen und die angebratene Rehleber daraufsetzen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad etwa 12 Minuten ziehen lassen. Speck in etwas Öl in der Pfanne kurz anbraten und die Zwiebelringe hinzufügen, glasig anschwitzen.

Anrichten

Rehleber mit Thymian und Rosmarinnadeln, Speck und Zwiebel garnieren. Dazu passt Wildkräutergemüse oder Rahmwirsing.